

**Línea de atención
Llamadas y Whatsapp**

**318 3413829
310 2148541**



GASTRONOMÍA

SNIES 117196

PERFIL DEL PROFESIONAL

- Administra establecimientos de alimentos y bebidas (para operarlos y administrarlos).
- Prepara, diseña y maneja alimentos y bebidas (competencia para crear platos y satisfacer las necesidades básicas de alimentación con seguridad y limpieza).
- Brinda asesorías a establecimientos de alimentos y bebidas (para dirigir el gusto del consumidor y establecer preferencias gastronómicas).
- Investiga el patrimonio gastronómico, tendencias de gastronomía, procedimientos y técnicas culinarias (para determinar problemáticas y aportar soluciones).
- Recupera, conserva y promueve la cultura gastronómica del país.
- Innova y crea productos gastronómicos; maneja materia prima alternativa en los procesos administrativos y de prestación de servicios.
- Maneja los idiomas inglés y francés.
- Domina las técnicas culinarias de la cocina profesional.
- Vincula desde su práctica los saberes propios de la disciplina al servicio de la educación alimentaria en diferentes escenarios escolares, sociales, culturales, políticos y ámbitos organizacionales e institucionales.
- Es propositivo frente a nuevas alternativas de estilos y prácticas culturales alimentarias.
- Gestiona la integración entre gastronomía y uso de la tecnología como condiciones de actuación y desempeño en el campo gastronómico.
- Tiene capacidades para la creación de empresa al servicio de la alimentación.
- Puede ser administrador de empresas de servicios en el ámbito gastronómico.
- Emprendedor en el campo de empresas gastronómicas.

PERFIL OCUPACIONAL

- Administrador de establecimientos de alimentos y bebidas turísticos, hospitalarios, comedores industriales y todo tipo de empresas gastronómicas.
- Profesional en la elaboración, diseño y presentación de platos nacionales e internacionales, con base en las normas sanitarias donde se desempeñará como chef, chef ejecutivo, chef cocinero, chef de alta cocina o gerente de alimentos y bebidas.
- Gestor cultural y promotor de la gastronomía y procesos en el sector gastronómico.
- Director de proyectos.
- Docente en el área de gastronomía.
- Asesor de la decoración, del diseño y de la fabricación de herramientas, equipos y utensilios para la gastronomía en la academia y en la industria gastronómica y de alimentos.
- Investigador en el área gastronómica, para el fomento y difusión del patrimonio gastronómico mediante el uso de tecnología, ingeniería de alimentos y empleo de idiomas básicos de la gastronomía.
- Gestores de su propia empresa.
- Estará en condiciones de formar parte de equipos que impulsen las redes sociales para difusión de la gastronomía, de entidades que se dedican al análisis de mercado y mercadeo gastronómico, así como iniciativas de recuperación del patrimonio gastronómico inmaterial.
- Podrá desempeñarse laboralmente en iniciativas de periodismo gastronómico, producción de revistas y materiales de difusión de la cultura gastronómica.

Contactos:

a.admision1@umayor.edu.co
auxiliartecnico.admision@umayor.edu.co
d.admision@umayor.edu.co

www.umayor.edu.co

Centro Histórico K 3 # 36-95 Calle de la Factoría
Cartagena de Indias - Colombia

"Institución de Educación Superior, sujeta a inspección
y vigilada por el Ministerio de Educación Nacional"

GASTRONOMÍA

SNIES 117196

PLAN DE ESTUDIO

SEMESTRE	Asignatura	Créditos
1	Cátedra Mayorista I	2
	Comunicación Oral y Escrita I	2
	Contabilidad General	2
	Teoría Administrativa	2
	Técnicas y Manipulación de Alimentos	2
	Técnicas Básicas de Cocina	3
	Historia y Evolución de la Gastronomía	2
	Informática	2
	TOTAL CRÉDITOS	17

SEMESTRE	Asignatura	Créditos
2	Lógica Matemática	2
	Cátedra Mayorista II	2
	Comunicación Oral y Escrita II	2
	Fundamentos de Mercadeo	2
	Inocuidad Alimentaria	2
	Cocina Regional Caribe	3
	Cocina Fría I	3
	TOTAL CRÉDITOS	16

SEMESTRE	Asignatura	Créditos
3	Metodología de la Investigación	2
	Estadística Descriptiva	2
	Administración, Producción de Servicios Gastronómicos	2
	Cocina Caliente I	3
	Cultura y Gastronomía Colombiana I	3
	Cocina Fría II	3
	TOTAL CRÉDITOS	15

SEMESTRE	Asignatura	Créditos
4	Emprendimiento	2
	Costos y Presupuesto	2
	Microbiología y Conservación de los Alimentos	2
	Cocina Caliente II	3
	Cultura y Gastronomía Colombiana II	3
	Panadería	3
	Electiva Libre I	2
	TOTAL CRÉDITOS	17

SEMESTRE	Asignatura	Créditos
5	Desarrollo y Medio Ambiente	2
	Organización de Eventos	2
	Turismo Gastronómico I	2
	Etiqueta y Protocolo	2
	Técnicas de Mesa y Bar	3
	Cultura y Gastronomía Latinoamericana	3
	Pastelería y Repostería I	3
	TOTAL CRÉDITOS	17

SEMESTRE	Asignatura	Créditos
6	Investigación en la Gastronomía	2
	Fundamentos Gestión Turismo Sostenible	2
	Planeación de la Producción	2
	Marco Legal Gastronómico	3
	Pastelería y Repostería II	3
	Enología	2
	Electiva Complementaria	2
	TOTAL CRÉDITOS	16

SEMESTRE	Asignatura	Créditos
7	Gastronomía Sostenible	3
	Gestión del Talento Humano	2
	Gestión Inocuidad Alimentaria	2
	Gastronomías del Mundo I (Cocina Europea)	3
	Marketing Gastronómico	2
	Electiva de Profundización I	3
	TOTAL CRÉDITOS	15

SEMESTRE	Asignatura	Créditos
8	Innovación de Productos y Servicios Gastronómicos	3
	Gerencia de A & B	3
	Proyecto Gastronómico y Turísticos I	2
	Gastronomías del Mundo II (Cocina Oriental)	3
	Electiva de Profundización II	3
	TOTAL CRÉDITOS	14

SEMESTRE	Asignatura	Créditos
9	Proyecto Gastronómico y Turísticos II	2
	Turismo Gastronómico II	3
	Prevención del Riesgo Gastronómico	2
	Prácticas I	8
	TOTAL CRÉDITOS	15

Ahora somos...
Umayer